



L'Azienda



La fattoria Colle Sala si trova a Chiatri Puccini, una frazione del Comune di Lucca, posta a 10 km a Ovest della città di Lucca, a 12 Km dalla riviera della Versilia e a ridosso delle Alpi Apuane.

Il piccolo borgo è famoso per aver dato dimora e ispirazione al maestro Giacomo Puccini per la composizione della Tosca.

Su un promontorio di collina a una altitudine di 300 metri s.l.m. con clima mite e dolce, grazie anche alla vicinanza del mare, in una zona caratterizzata dalla rilevante quantità ed intensità di luce ed acqua, hanno trovato prosperità le colture della vite e dell'olivo.

Nei terreni ricchi di sabbia, limo e argille, dove l'acqua scorre a una trentina di metri sotto il piano di coltura vengono coltivati nei vigneti accanto al Sangiovese, vitigni come Syrah e Cabernet. Arrivati in lucchesia in epoca napoleonica, e quindi ben integrati nel territorio, qui hanno trovato un terreno fertile; godono delle correnti ventilate dal mare e delle correnti fresche delle montagne che creando importanti escursioni termiche nel periodo estivo, determinano circostanze particolarmente favorevoli per l'aroma e la maturazione delle uve.

I vigneti della Fattoria Colle Sala, hanno età comprese tra i 3 e i 40 anni, con impianti ad alta densità di ceppi per ettaro con basse rese per ceppo.

MENU'

[L'azienda](#)

[I prodotti](#)

[La vendita](#)

[Le foto](#)

[Casa Vacanze](#)

[Premi e Attestati](#)

[Fiere e Manifestazioni](#)

[Guide & Link](#)

[Dicono di noi ...](#)

[Come trovarci](#)

CONTATTI

[Come contattarci](#)

[Richiedi disponibilità](#)

RECENSIONI

[27/07/2006 Assaggiati per voi](#)

[07/02/2005 L'annata olivicola toscana](#)

[06/05/2008 Nuovi "originali"](#)

[Vini da Chiatri Puccini](#)

GUIDE



[Veronelli 2009](#)

La gestione dei vigneti segue tecniche di coltivazione con concimazioni di sola sostanza organica, con quantità proporzionate alle rese delle uve, inerbimento, trattamenti con prodotti a basso impatto ambientale e lotta biologia ai parassiti dannosi.

In cantina si tende al rispetto delle caratteristiche delle uve, ottimizzando le epoche di raccolta, proteggendole dalle ossidazioni, effettuando la diraspatura meccanica soffice, lasciando che le bucce macerino sui mosti per il tempo necessario per la cessione del colore e l'estrazione delle sostanze aromatiche dalle bucce, tenendo sempre sotto controllo la temperatura.

Per rispettare la caratteristica del frutto, vengono utilizzati legni delicati dove il vino affina per un periodo minimo di 6 mesi.

Copyright www.fattoriacollesala.it

[Top Resources](#)



[Slow food: Guida al vino
quotidiano 08](#)



[Slow food: Guida agli
Extravergini 2008](#)



[VIII Selezione dei vini di
Toscana](#)

LINK

[Acquabuona](#)

[Strada del vino Colline](#)

[Lucchesi e Montecarlo](#)

[Fun Food Factory](#)

[Rete del Gusto](#)

[Vinix](#)